

## ズームアップ 商社の人と仕事

# 大昔から受け継がれてきた健康食材、 「すっぽん」に取り組む

庭野 隆

岩谷産業株式会社  
自然産業本部 健康産業部長

産業ガス、LPガスなどを主力商品とする当社がなぜ健康食品なのか、という質問にたびたび遭遇しますが、それには極めて明快な答えがあります。液体窒素はマイナス196度の超低温で、物質を瞬間凍結するときによく利用されますが、瞬間凍結された物質は破壊・粉碎しやすい状態になります。この凍結粉碎の技術を利用して食品の粉末を作ろうと発想したのですが、その技術メリットを最も享受できた食品が、大昔から漢方薬や強壮食品として珍重されてきた「すっぽん」でした。当社が凍結粉碎によるすっぽん粉末を健康食品として販売開始したのが今から約25年前になります。

すっぽんは背甲が柔らかい淡水性のカメで、湖、小川、池などの泥砂に生息していますが、食用はほとんどが養殖です。日本では本州南部、四国、九州の温暖な地域を主産地とし、中国では東北部から海南島まで広く分布していますが、主産地は揚子江流域が多いようです。今から約2000年前に編纂された中国最古の薬草書「神農本草経」には、すっぽん肉の部位ごとの

薬効について解説され、大昔から薬として使われてきたことが記されています。わが国でも江戸時代になると、数多くの本草書にすっぽんが登場し、数百年前から

高価で貴重な食材だったことが分かります。すっぽん鍋のフルコースは特に高級料理として有名であり、また滋養強壮、体力回復、さらには美肌効果を期待できる料理として、時代を越えて人々に食されてきました。

液体窒素による凍結粉碎はすっぽんをまるごと、すなわち肉、骨、皮、内臓、血まで含んだ粉末を作るので、抽出物のすっぽんエキスとは全く違います。中国漢方で言うバランスが取れ、最も効果、効能が期待できる「一物全体」の原則にかなうもので、超低温のため、さまざまな栄養素を壊さずに、すっぽんのすべてが粉末化



液体窒素で瞬間凍結したすっぽん



生きているすっぽん



約25年前から販売されている「スポリキE」



麻布小銭屋すっぽんスープ



麻布小銭屋すっぽんスープメニュー例

されています。この粉末をソフトカプセルに入れたのが、当社が初めて発売した健康食品「スポリキE」です。すっぽんをそのまま粉碎するという奇想天外な発想は、当時、マスコミでもかなりの話題となりました。ニュース記事を見た方からも、当社の営業担当者から知らされた方からも、強い興味と関心を集め、ヒット商品として一躍脚光を浴び、それまではゼロだった「すっぽんの健康食品としての市場」を新たに創ることができました。

しかし、ご多間にもれず発売後4、5年続いたブームが静まると、販売量も急速に縮小していきました。けれども、数千年の歴史を持つ健康食材がここで簡単に廃れるはずはありません。主に説得、説明販売を特徴とする販売ルートでさまざまな努力を重ね、米国、韓国、台湾市場も開拓して今日までの25年間、ロングセラー商品として定着したのは、やはり長い歴史に裏付けられた信頼できる健康食材だったからだと思えます。

自社ブランド、OEM、粉末の海外輸出やエキス利用のすっぽンドリンクまでバリエーションを増やし、実験研究においても数多くの大学研究機関、病院、海外の試験研究機関において科学的検証データを蓄積しました。その中でも1989年、東京大学薬学部で「すっぽんの薬理作用」についてマウス実験を行い、その結果、すっぽん粉末には、抗高血圧作用、抗肝障害作用、抗疲労作用、抗ストレス作用、抗<sup>がん</sup>作用があることが明らかになりました。最近では2003年、富山医科薬科大学でやはりマウス実験により骨

粗しょう症に対する予防効果を確認でき、また、2004年には規格基準の厳しい欧州のハンガリーにおいて、急性毒性、慢性毒性の試験を難なくクリアし、米国での販売に至りました。今では米国のみならず、韓国、台湾へも輸出しています。さらに、ある国立大学付属病院では脂肪肝、C型肝炎の実際の患者に投与し、数値の大幅な改善を確認することができました。これらのデータはもちろん消費者向けの販売促進情報として活用することはできませんが、商品への自信と信頼性、安全性を向上させるため、欠かすことのできない作業です。

そして最近の重点商品は「麻布小銭屋すっぽんスープ」です。こちらは粉末から作ったものではありませんが、すっぽんの出汁をおいしいスープに加工しました。すっぽんにはマイナスのイメージを持たれる消費者も依然として多いのですが、その一方では豊富なアミノ酸とコラーゲンが美肌づくりに良いと、女性の支持者が年齢を問わず急速に増えてきました。テレビのグルメ番組でも、すっぽん鍋やすっぽん雑炊が取り上げられることが多くなり、静かなブームといった感さえあります。「麻布小銭屋すっぽんスープ」の特徴は、①従来品に比べて約半分の価格（190g入り、346円）、②生臭さがなくおいしい、そのまま温めて飲めること、③コラーゲンを1,500mg配合したことです。すっぽんを特別な食材としてでなく、もっともっと身近な食材として、健康のみならず美容をも目的とした食材として、新しいイメージを作りたいと念願しています。

